

	Réf info : S951	FICHE TECHNIQUE	
	Code produit : 679801135 Code vrac : 6798011351 indice 5 Réf. R&D : 197P1901	Préparation déshydratée pour PANNA COTTA	Créée le : 17.04.2007 Révisée le : 14/02/2022 (11) Page 1 / 1

DEFINITION

Préparation déshydratée pour la réalisation de panna cotta.

LISTE DES INGREDIENTS ET DECLARATION DES ALLERGENES (Règlement (UE) n°1169/2011)

Sucre, dextrose de blé, épaississants : amidon modifié de maïs (E1422) – gomme xanthane, gélatine de bœuf, crème en poudre (lait), gélifiants : carraghénanes (stabilisant : E508, dextrose de blé ou de maïs), huile de colza, stabilisant : tétrasodium pyrophosphate, arôme.

MODE D'UTILISATION

Dosage : 140 g pour 600 ml de lait + 400 ml de crème liquide.

Soit la boîte pour 6 litres de lait + 4 litres de crème liquide.

Rendement : 100 portions.

Diluer la préparation dans 1/3 du mélange lait/crème. Porter à ébullition le reste du mélange lait/crème. Ajouter la préparation préalablement diluée et reporter à ébullition douce tout en remuant. Verser dans les contenants et mettre au réfrigérateur pendant 3-4 heures. Pour le démoulage, utiliser un couteau sur le bord du contenant pour amorcer le démoulage ou passer le contenant sous l'eau chaude.

Suggestions d'utilisation : Agrémentez la PANNA COTTA SELECTAL avec quelques fraises et autres fruits frais.

Utilisez également les arômes SELECTAL pour parfumer votre PANNA COTTA et nos coulis pour votre décoration d'assiette.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Valeurs théoriques pour 100g de produit déshydraté	Valeurs pour 1 portion préparée avec 60mL de lait et 40mL de crème (poids d'une portion environ 114g)
Energie (kJ):	1665	855
Energie (kcal):	393	205
Matières grasses en g :	3,1	14
Dont acides gras saturés en g :	1,4	9,4
Glucides en g :	85	16
Dont sucres en g :	78	14
Fibres en g :	1,0	<0,5
Protéines en g :	5,7	3,7
Sel (Na x 2,5) en g :	0,53	0,15

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

POINT NUTRITION - Recommandations données par le GEMRCN* :

*Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective Nutrition

Catégorie d'aliment :	Desserts < 15% de lipides et <20g de glucides simples totaux par portion
Recommandation de consommation :	Fréquence libre en dehors des autres produits recommandés**

**Tenir compte de la fréquence de service recommandé pour les desserts pour 20 repas consécutifs : Desserts laitiers : 6 sur 20 minimum – Desserts de fruits crus : 8 sur 20 minimum.

CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES

Germes aérobies mésophiles	<	300 000 /g
Coliformes totaux	<	1 000 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Anaérobies sulfite-réducteurs	<	30 /g
Staphylocoques pathogènes	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

STOCKAGE - DUREE DE VIE

A conserver dans un local sec, frais et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 24 mois en emballage fermé d'origine.

CONDITIONNEMENT

Boîte de 1,4 kilogramme.

Remarque : L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.